רכיבים:

2 כוסות קמח

100 גר' מרגרינה

ביצה אחת

3 כפות אבקת סוכר

1-2 כפיות קקאו מסונן

5-4 כפות מים קרים

תותים

חב' שמנת פרווה לקצפת

½ חב' פודינג וניל

אופן ההכנה:

1. מערבבים במיקסר, מעבד מזון או קערה את הקמח, הסוכר, הקקאו והמרגרינה עד לקבלת פירורים אחידים.

2. מוסיפים את הביצה והמים ומערבבים מעט ככל האפשר רק עד לקבלת בצק אחיד. מעבירים למקרר לחצי שעה.

3. מרדדים את הבצק לעלה בעובי חצי ס"מ וקורצים עיגולים.

4. אופים בחום של 180 מעלות עד שהבצק נוקשה ופריך. מוציאים ומצננים.

5. מקציפים יחד את השמנת והפודינג עד שמתקבלת קצפת יציבה מאד.

6. מסדרים עיגול ומורחים עליו מהקצפת. מפזרים עליו פרוסות תותים בצורה נאה. עליו מניחים עוד עיגול, מורחים שוב קצפת, פרוסות תותים ולבסוף העיגול האחרון. גם עליו מורחים קצפת ומסדרים תותים.